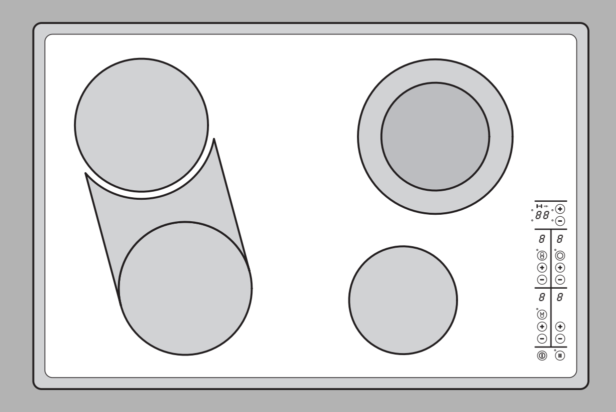
V-ZUG AG



Glaskeramik-Kochfeld

Toptronic



Bedienungsanleitung

Liebe V-ZUG-Kundin, lieber V-ZUG-Kunde
Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.
Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Verwendete Symbole


Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!

► Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen
– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt

■ Markiert eine Aufzählung


Kennzeichnet nützliche Anwenderhinweise.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Die vorliegende Bedienungsanleitung gilt für folgende Modelle

Typ	Modell-Nr.	Typ	Modell-Nr.
GK45TE/C/F/U	412	GK45TEXC/F	499
GK45TEV/C/F/U	414	GK45TER/C/F/U	847

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhalt

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Gemäss IEC 60335-1 gilt vorschriftsgemäss:

- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Das Gerät darf nicht zur Beheizung des Raumes verwendet werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel Reparatur-Service. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben. Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Auskunft erteilt die BfU (Beratungsstelle für Unfallverhütung) in Bern.
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.

Zum Gebrauch

- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.
- Wenn das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird oder durch extreme mechanische Einwirkungen Risse an der Oberfläche auftreten, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt ist, muss sie vom Kundendienst ersetzt werden.
- Wenn elektronische Bauelemente versagen, können Sie das Gerät unter Umständen nicht ausschalten. Schrauben Sie die Sicherungen heraus bzw. schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.
- Anschlusskabel von anderen Elektrogeräten dürfen heisse Kochzonen bzw. das Kochgeschirr nicht berühren. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.

Vorsicht, Verbrennungs-/Brandgefahr!

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Gegenstände aus Metall oder mit metallhaltigen Bestandteilen, z.B. Besteck, Aluminiumfolie, Geschenkpapier von der Oberfläche fern.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Tritt während des Betriebes Rauch oder ein Brand auf, schalten Sie die Sicherung in Ihrer Hausinstallation aus.
- Beim Frittieren ist das Gerät zu beaufsichtigen. Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht! Versuchen Sie niemals, brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie einen Brand mit feuchten Tüchern und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät



Die Oberfläche ist gegenüber Hitze (bis 650 °C) und Temperaturschwankungen unempfindlich und in gewissen Grenzen schlag- und kratzfest. Beachten Sie bitte trotzdem die nachfolgenden Hinweise, um Schäden zu vermeiden.

- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Eine schlagartige Belastung, z.B. der Aufprall eines Salzstreuers, kann die Oberfläche beschädigen. Solche Gegenstände sollten nicht über dem Gerät aufbewahrt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine längere Dauer ohne bzw. mit leerem Kochgeschirr.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken ist.
- Kochgeschirr immer hochheben und nie ziehen. So können Kratzer auf der Oberfläche und ein Abrieb des Dekors vermieden werden.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen.
- Gemüse und Früchte nicht auf der Oberfläche bearbeiten (schälen, schneiden usw.). Feine Schmutzpartikel oder harte Gegenstände können die Oberfläche des Gerätes beschädigen.
- Das Gerät nicht als Ablage verwenden. Insbesondere keine brennbaren Materialien, Karton- und Kunststoffverpackungen darauf legen.
- Gegenstände aus Zinn, Zink oder Aluminium (auch Aluminiumfolie oder ein leerer Espresso-Zubereiter) können auf heissen Kochzonen anschmelzen und Schäden verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Ein Überkochen von Speisen vermeiden.
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen!

Ihr Gerät

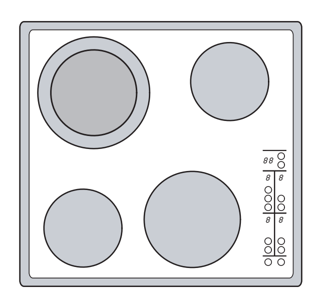
Gerätebeschreibung

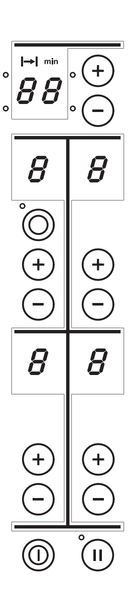
- Ankochautomatik
- Bedienfeld mit separater Eingabe- und Anzeigeeinheit für jede Kochzone
- Elektronische Leistungsregelung mit 9 Stufen
- Einschaltdauer
- Timer
- Automatische Sicherheitsabschaltung
- Kochpause
- Kindersicherung
- Signalton
- Markierung der einzelnen Kochzonen

Aufbau

GK45TEC, GK45TEU, GK45TEF

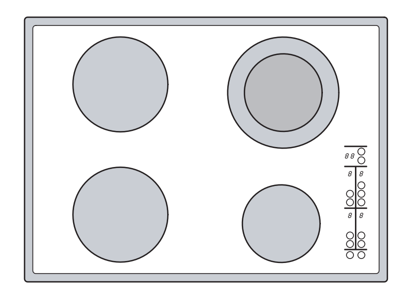
- Eine Einkreis-Kochzone ø 180 mm
- Zwei Einkreis-Kochzonen ø 140 mm
- Eine Zweikreis-Kochzone ø 210/175 mm

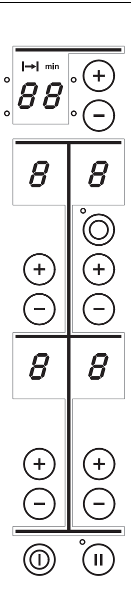




GK45TEXC, GK45TEXF

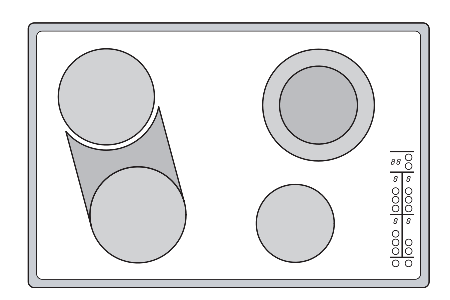
- Zwei Einkreis-Kochzonen ø 180 mm
- Eine Einkreis-Kochzone ø 140 mm
- Eine Zweikreis-Kochzone ø 210/140 mm

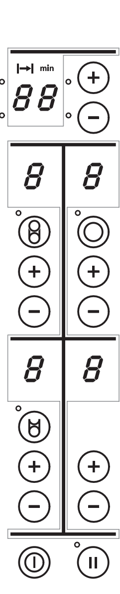




GK45TEVC, GK45TEVU, GK45TEVF

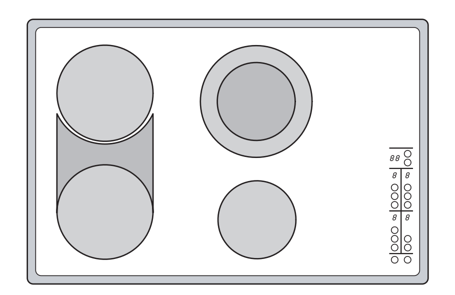
- Zwei Einkreis-Kochzonen ø 180 mm
- Ein Zwischenheizkörper zur Bildung einer Bräterzone/Warmhaltefläche
- Eine Einkreis-Kochzone ø 140 mm
- Eine Zweikreis-Kochzone ø 210/140 mm

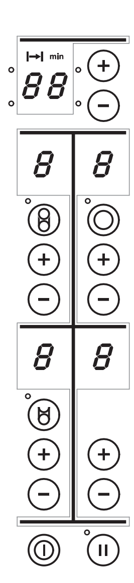




GK45TERC/GK45TERU/GK45TERF

- Zwei Einkreis-Kochzonen ø 180 mm
- Ein Zwischenheizkörper zur Bildung einer Bräterzone/Warmhaltefläche
- Eine Einkreis-Kochzone ø 140 mm
- Eine Zweikreis-Kochzone ø 210/140 mm





Bedienungs- und Anzeigeelemente

Tasten

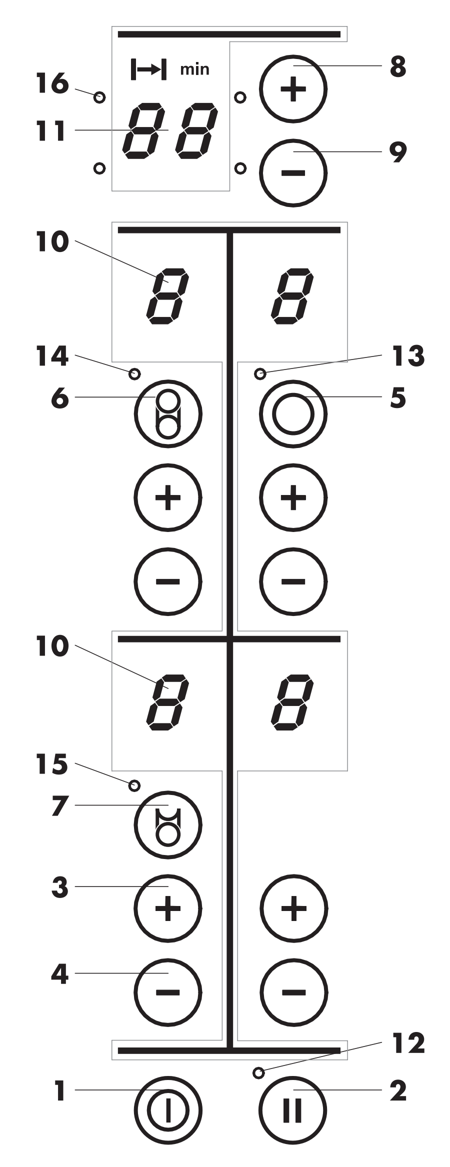
1 Gerät EIN / AUS
2 Kochpause EIN / AUS
3 Leistung erhöhen
4 Leistung verringern
5 Äusserer Heizkreis
6 Bräter
7 Zwischenheizkörper
8 Einschaltdauer erhöhen
9 Einschaltdauer verringern

Anzeigen

10 Leistungsstufe der Kochzone
11 Einschaltdauer / Timer
12 Kochpause
13 Äusserer Heizkreis
14 Bräter
15 Zwischenheizkörper
16 Kochzonenzuordnung



Das Bild zeigt das Modell GK45TEV



Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine grössere Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H.





Um Energie zu sparen, rechtzeitig vor dem Kochende die Kochzone ausschalten (Restwärme nutzen).

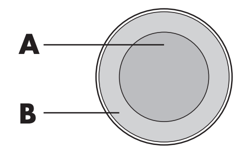
Aufteilung Kochzone



Der Durchmesser der Kochzone sollte möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen. Damit wird die grösstmögliche Energieaufnahme und bestmögliche Hitzeverteilung im Kochgeschirr erzielt. Das Anbrennen von eventuell überlaufendem Kochgut wird verringert.

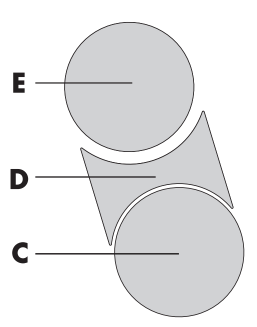
Zweikreis-Kochzone

Wahlweise Beheizung der inneren Kochzone **A** oder der ganzen Kochzone **A** und **B**.



Bräterzone/Warmhaltefläche (GK45TEV / GK45TER)

Die runde Kochzone **C** und der Zwischenheizkörper **D** funktionieren wie eine Zweikreis-Kochzone und ergeben eine kleine Bräterzone.
Durch Zuschalten der runden Kochzone **E** kann eine grössere Bräterzone/Warmhaltefläche gebildet werden.



Benutzereinstellungen

Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

▶ Durch Antippen der Taste (I) Gerät einschalten.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0.

▶ Taste (II) gedrückt halten, zusätzlich Taste (I) während ca. 1½ Sekunden gedrückt halten.
  – Es ertönt ein Signalton.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen steht während 10 Sekunden -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

▶ Durch Antippen der Taste (I) Gerät einschalten.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen steht während 10 Sekunden -.

▶ Bei eingeschalteter Kindersicherung Taste (II) gedrückt halten und Tasten (+) und (−) einer beliebigen Kochzone oder des Timers antippen.
  – Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.
  – 10 Minuten nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

▶ Durch Antippen der Taste (I) Gerät einschalten.

▶ Tasten (I) und (II) gleichzeitig während ca. 1½ Sekunden gedrückt halten.
  – Es ertönt ein doppelter Signalton.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt während 10 Sekunden 0.

Signalton

Beim Antippen einer Taste ertönt zur Bestätigung ein Signalton (Werkeinstellung). Der Signalton kann ausgeschaltet werden.

Ausschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ► Durch Antippen der Taste ⓘ Gerät einschalten.
- ► Taste (II) ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
  - – Als Quittierung ertönt ein doppelter Signalton.

Einschalten

Es darf keine Kochzone in Betrieb sein.

- ► Durch Antippen der Taste ⓘ Gerät einschalten.
- ► Taste (II) ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
  - – Als Quittierung ertönt ein einfacher Signalton.



Beim Ausschalten des Gerätes bleibt die letzte Einstellung erhalten.
Bei aktiver Kindersicherung kann der Signalton nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich. Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel (Stand-by-Modus), ausser die Restwärmeanzeige H, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

Kochzone einschalten

▶ Durch Antippen der Taste ⓘ Gerät einschalten.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0.

▶ Innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochzone oder den Timer einschalten.
  – Falls innerhalb von 10 Sekunden keine Taste angetippt wird, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen aus.

Leistungsstufe einstellen

▶ Taste (+) der gewünschten Kochzone 1× antippen.
  – Die Kochzone schaltet auf Stufe 9 ein.

Oder

▶ Taste (−) der gewünschten Kochzone 1× antippen.
  – Die Kochzone schaltet auf Stufe 3 ein.

▶ Bei jedem weiteren Antippen der Taste (+) oder (−) ändert die am Anfang gewählte Leistungsstufe.
  – Durch lang anhaltendes Drücken ändert sich die Leistung stufenweise.
  – Die gewählte Stufe ist in der Anzeige ersichtlich.

Kochzone ausschalten

► Taste ⊖ so oft antippen, bis in der Anzeige 0 steht.

Falls keine weitere Eingabe mehr erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

Gerät ausschalten

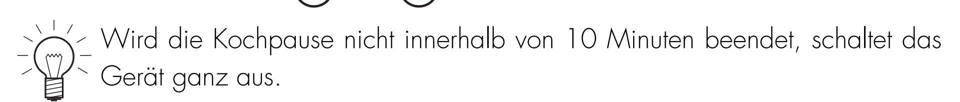
Das Gerät kann jederzeit ausgeschaltet werden.

► Taste ⏻ antippen.

Kochpause

Mit dieser Funktion können alle Kochzonen für maximal 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe 1 geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den gewählten Einstellungen fortgesetzt werden.

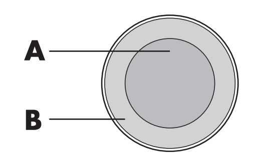
► Taste ⏸ antippen.
- Der Leuchtpunkt der Taste ⏸ blinkt.
- Die Leistungsstufe der gewählten Kochzone ändert auf 1.
- Die Einschaltdauer bzw. der Timer läuft weiter.
- Alle Tasten ausser ⏻ und ⏸ sind inaktiv.


Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.

► Zum Weiterkochen Taste ⏸ erneut antippen.
- Die Kochzonen werden mit den gewählten Einstellungen wieder eingeschaltet.

Äusseren Heizkreis aus- oder einschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-Kochzone ist der innere **A** und der äussere **B** Heizkreis eingeschaltet. Der äussere Heizkreis wird durch einen Punkt bei der Taste ◎ angezeigt.



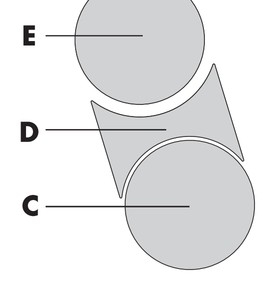
- ▶ Zum Ausschalten des äusseren Heizkreises Taste ◎ antippen.



Auf die gleiche Art kann der äussere Heizkreis wieder dazugeschaltet werden.

Bräterzone/Warmhaltefläche (GK45TEV / GK45TER)

Die Kochzone **C** und der Zwischenheizkörper **D** können als kleine Bräterzone benützt werden.



- ▶ Taste für Kochzone **C** und Zwischenheizkörper **D** antippen.

Wird die Kochzone **E** dazugeschaltet, entsteht eine grosse Bräterzone bzw. Warmhaltefläche.



- ▶ Taste für die Kochzone **E** und **C** sowie den Zwischenheizkörper **D** antippen.



  – Die Heizleistung wird automatisch von Kochzone **C** übernommen.



Zum Ändern der Leistungsstufe können die Tasten (+) bzw. (−) entweder der Kochzone **C** oder **E** benützt werden.

Ankochautomatik



Lassen Sie das Gerät während der Dauer der Ankochautomatik nicht unbeaufsichtigt. Kleinere Mengen werden sehr schnell heiss!

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion arbeitet eine Kochzone nach dem Einschalten für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit voller Leistung. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.

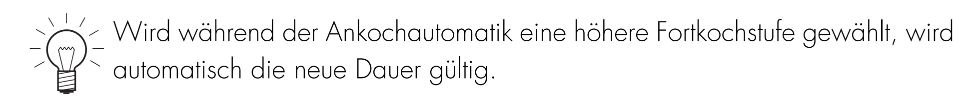
Einschalten

► Sie arbeiten auf Leistungsstufe 9 und aktivieren mit der Taste (+) die Ankochautomatik.
  – In der Anzeige steht abwechselnd A und 9.

Innerhalb von 10 Sekunden können Sie eine Fortkochstufe einstellen.

► Taste (−) so oft antippen, bis die gewünschte Stufe erreicht ist, z.B. 3.
  – Solange die Ankochautomatik aktiv ist wird in der Anzeige abwechselnd A und 3 angezeigt.
  – Nach Ablauf der Dauer wird die Heizleistung auf die gewählte Fortkochstufe reduziert.

Leistungsstufe	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Ankochdauer in Minuten	**1**	**3**	**4¾**	**6½**	**8½**	**2½**	**3½**	**4½**



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Fortkochstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

Vorzeitig ausschalten

► Taste (−) antippen.

Einschaltdauer



Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1–99 Minuten) automatisch ausgeschaltet wird. Diese Funktion kann bei allen Kochzonen, jedoch nicht gleichzeitig, genutzt werden.

Einstellen

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein.

▶ Taste (+) der Einschaltdauer 1× antippen.
- In der Anzeige steht 01.
- Die vier Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.

Oder

▶ Taste (−) der Einschaltdauer 1× antippen.
- In der Anzeige steht 99.
- Die vier Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.

▶ Durch weiteres Antippen der Taste (+) oder (−) die gewünschte Einschaltdauer einstellen.
- Durch lang anhaltendes Drücken ändert sich die Dauer stufenweise.

Solange die Leuchtpunkte blinken, kann die Einschaltdauer einer Kochzone zugeordnet werden.

▶ Taste (+) oder (−) der gewünschten Kochzone antippen.
- Die eingestellte Leistungsstufe wird dadurch nicht verändert.
- Der Leuchtpunkt für die zugeordnete Zone leuchtet.
- Leistungsstufe und Einschaltdauer können später geändert werden.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet die zugeordnete Kochzone aus.
- In der Anzeige blinkt 00 und es ertönt für 1 Minute ein Signalton.

▶ Signalton durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Kochzone vorzeitig ausschalten

- ► Taste ⊖ der gewünschten Kochzone so oft antippen, bis in der Anzeige 0 steht.
  - – Die Einschaltdauer ist ausgeschaltet.
  - – Wenn keine weitere Kochzone aktiv ist, wird das Gerät nach 10 Sekunden ausgeschaltet.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ► Taste ⊖ der Einschaltdauer so oft antippen, bis in der Anzeige 00 steht.

Oder

- ► Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig antippen, bis in der Anzeige 00 steht.
  - – Die betreffende Kochzone bleibt weiterhin in Betrieb.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1–99 Minuten). Dabei müssen folgende Punkte beachtet werden.

- Das Gerät muss eingeschaltet sein.
- Kochzonen dürfen eingeschaltet sein, jedoch darf keine Einschaltdauer eingestellt sein.

► Taste (+) der Einschaltdauer 1× antippen.
  – In der Anzeige steht 01.
  – Die vier Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.

Oder

► Taste (−) der Einschaltdauer 1× antippen.
  – In der Anzeige steht 99.
  – Die vier Leuchtpunkte der Kochzonenzuordnung blinken.

► Durch weiteres Antippen der Taste (+) oder (−) die gewünschte Dauer einstellen.
  – Durch lang anhaltendes Drücken ändert sich die Dauer stufenweise.
  – Der Start des Timers erfolgt, sobald die Leuchtpunkte nicht mehr blinken.

Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt für 1 Minute ein Signalton und in der Anzeige blinkt 00.

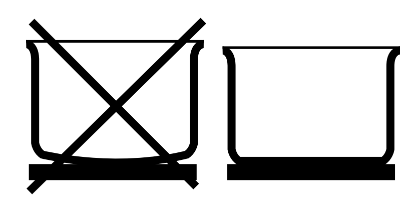
► Signalton durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

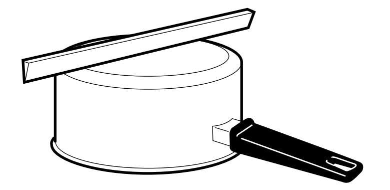
Kochgeschirr



Der Geschirrboden darf keine scharfen Rillen und keinen scharfkantigen Rand aufweisen. Gusseisengeschirr darf nur verwendet werden, wenn es über einen glatt-emaillierten Boden verfügt.

- Für Glaskeramik-Kochfelder ist Elektrokochgeschirr mit stabilem Boden geeignet. Der Boden sollte mindestens 2,5 mm stark und mehrschichtig sein.
- Es ist vorteilhaft, wenn die äussere Schicht aus Chromnickelstahl besteht.
- Der Boden von Elektrokochgeschirr ist im kalten Zustand ganz leicht nach innen gewölbt. Die Wölbung wird durch die Ausdehnung während dem Erhitzen aufgehoben, so dass der Geschirrboden mit der Kochzone guten Kontakt hat.
- Das Kochgeschirr darf auf der Oberfläche keinesfalls wackeln.





- Die Topf- und Pfannenböden müssen der Grösse der Kochzone entsprechen. Bei der Verwendung von zu grossen Pfannen wird der Pfannenboden ungleichmässig erwärmt und kann dadurch beschädigt werden.
- Geschirr aus Glas oder Keramik leitet die Wärme schlecht und sollte daher nicht verwendet werden.
- Geschirrböden sollten trocken sein, da sich sonst bei der Erhitzung ein Dampffilm bildet. Dieser vermindert die Wärmeübertragung und kann zu einer Überhitzung der Kochzone führen.

► Das Kochgeschirr genau auf die Kochzonenmarkierung stellen.



Geschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren hinterlassen.
Für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Sicherheitsfunktionen

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät ist mit einer zeitlichen Überwachung der Kochzonen ausgestattet. Diese schaltet, abhängig von der eingestellten Leistung, nach folgender Betriebsdauer die Kochzone automatisch aus.

Leistungsstufe	Dauer in Stunden
1–2	6
3–4	5
5	4
6–9	1½

– Falls die Kochzone automatisch ausgeschaltet wurde, blinkt in der dazugehörigen Anzeige abwechselnd H und 0.



Die Kochzone kann wie gewohnt wieder eingeschaltet werden.

Übertemperaturschutz



Kein heisses Kochgeschirr auf das Bedienfeld stellen.

Das Bedienfeld verfügt über einen Sensor gegen Übertemperatur. Beim Ansprechen des Sensors werden die rechten Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

– In den Anzeigen blinkt H.

Die Kochzonen können erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn das Bedienfeld abgekühlt ist.

Bedienfeldüberwachung

Wenn eine Taste länger als 5 Sekunden berührt wird (z.B. weil sich ein Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut darauf befindet), schaltet die betroffene Kochzone automatisch aus.

– Es ertönt ein Dauersignalton.
– In der betreffenden Anzeige blinkt E .

► Gegenstand, übergelaufenes Kochgut usw. entfernen.

Anschliessend kann das Gerät wieder benutzt werden.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch blinkt in der Anzeige U0 .

► Zum Quittieren eine beliebige taste antippen.
  – Die Kindersicherung ist nicht mehr aktiviert.
  – Der Signalton ist eingeschaltet.

Pflege und Wartung



Lassen Sie vor der Reinigung das Gerät abkühlen.

Reinigung



Während und nach der Reinigung darauf achten, dass keine Kochzone versehentlich in Betrieb ist.

Verschmutzungen möglichst schnell entfernen. Eingetrockneter respektive eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

► Zum Reinigen der Oberfläche nur einen weichen Lappen oder Schwamm, Wasser und ein geeignetes Reinigungs- bzw. Pflegemittel verwenden. Die Anwendung von Mitteln mit Schutzwirkung ist zu empfehlen.



Keinesfalls die Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

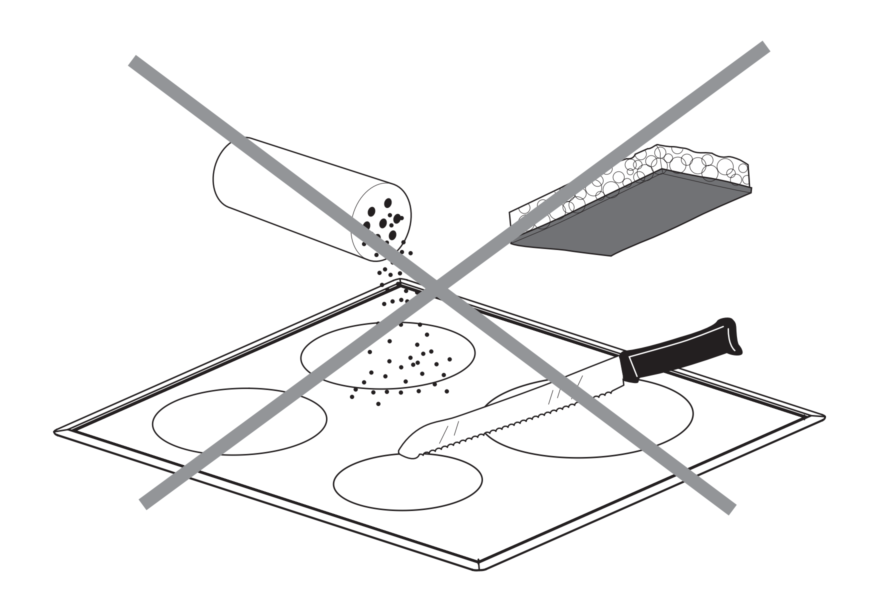
► Leichte Verschmutzungen können mit einem feuchten Tuch und Abwaschmittel entfernt werden.

► Bei stärkeren Verschmutzungen (Flecken von Saucen, Suppen usw.) Reinigungsmittel mit sauberem Tuch oder Schwamm auf die Oberfläche auftragen und durch Reiben entfernen. Dabei die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten.

► Schmutzkrusten von übergekochter Milch und nicht zuckerhaltigen Speisen können sowohl im warmen (nicht heissen!) wie auch im kalten Zustand entfernt werden. Hierfür eignen sich im Fachhandel erhältliche Rasierklingenschaber.

► Kalkflecken (gelbliche Verfärbung) mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z.B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Bei stärkerer Verfärbung das Mittel längere Zeit einwirken lassen. Anschliessend mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung kann das Dekor oder die Oberfläche beschädigt werden. Solche Beschädigungen können durch Reinigen nicht mehr entfernt werden.



Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... sich bei der ersten Inbetriebnahme einer Kochzone störende Gerüche entwickeln

Mögliche Ursache	Behebung
■ Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten.	► Für gute Raumlüftung sorgen. ► Die Geruchsentwicklung endet nach den ersten Betriebsstunden.

... in der Anzeige abwechselnd H und 0 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	► Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

... in der Anzeige H blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Der Übertemperaturschutz wurde automatisch ausgelöst.	► Kontrollieren, ob das Kochgeschirr und das Kochgut in Ordnung sind. ► Kochzone abkühlen lassen. ► Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
■ Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs- respektive der Hausinstallation ist defekt.	► Sicherung wechseln. ► Sicherungsautomat wieder einschalten.
■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	► Service anrufen.
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Stromversorgung überprüfen.

… ein Dauersignalton ertönt und das gesamte Kochfeld abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
■ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.	► Gegenstand entfernen und das Kochfeld wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
■ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	► Übergelaufenes Kochgut durch Reinigen entfernen und das Kochfeld wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

… in der Anzeige U0 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
■ Unterbruch in der Stromversorgung.	► Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.

… in der Anzeige hinten links E, hinten rechts r und auf den beiden vorderen Anzeigen jeweils eine Zahl steht

Mögliche Ursache	Behebung
■ Verschiedene Meldungen können zu einer «Er»-Meldung führen.	► Fehlernummer notieren. ► Service anrufen.

Technische Daten

Elektrischer Anschluss

Spannung:	400 V 2~ 50 Hz
Absicherung:	16 A
Spannung:	400 V 3~ 50 Hz
Absicherung:	10 A

Anschlussleistung

GK45TEC/GK45TEU/GK45TEF	6500 W
GK45TEXC/GK45TEXF	7000 W
GK45TEVC/GK45TEVU/GK45TEVF/ GK45TERC/GK45TERU/GK45TERF	7800 W

Abmessungen (H × B × T)

GK45TEC	55 × 584 × 514 mm
GK45TEU	55 × 600 × 545 mm
GK45TEF	55 × 550 × 480 mm
GK45TEXC	55 × 704 × 514 mm
GK45TEXF	55 × 693 × 480 mm
GK45TEVC/GK45TERC	55 × 774 × 514 mm
GK45TEVU/GK45TERU	55 × 790 × 545 mm
GK45TEVF/GK45TERF	55 × 740 × 480 mm

Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

  Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Stichwortverzeichnis

T

U

V

W

Z

Reparatur-Service



Das Kapitel «Störungen selbst beheben» hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicemonteurs und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

- ▶ Unteres Einbaumöbel öffnen.
  - – Das Typenschild befindet sich hinter der Frontwand.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. 041 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

► Taste ⓘ antippen.

Kochzone wählen

► Innerhalb von 10 Sekunden mit Taste ⊕ oder ⊖ die Leistung einstellen.

► Eventuell äusseren Heizkreis durch Antippen der Taste ◎ ausschalten.

Kochzone ausschalten

► Taste ⊖ so oft antippen, bis in der Anzeige 0 steht.

Gerät ausschalten

► Taste ⓘ antippen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J412.38-4